

GENIESSSEN

WEINKÜNSTLER

Tropfenweise vom Wein zur Kunst

Wer sich ein Bild vom Schweizer Wein machen will, besucht die Ausstellung «WeinFarben». Hier sind die edlen Tropfen für einmal nicht nur im Glas zu geniessen, sondern auch an der Wand – als Kunst aus Wein.

Angefangen hat alles mit einer Provokation: «Die Schweizer können doch keine anständigen Weine keltern!», fand der Österreicher Josef Trattner, Dozent der Akademie der Bildenden Künste in Wien. Der Luzerner Unternehmer und Weinliebhaber Michael Schnieper wollte dem für seine kritischen Positionen bekannten Künstler das Gegenteil beweisen und lud ihn ein, mit über dreissig bekannten Schweizer Winzern die Probe aufs Exempel zu machen. Ein Wort ergab das andere, und am Ende eines gemütlichen Abends stand ein neues Kunstprojekt: «WeinFarben Schweiz».

Neue Wege zum Wein

Über zehn Tage verteilt, tropfte der gebürtige Steirer den Inhalt einer Flasche Wein auf einen 70 mal 100 Zentimeter grossen Kartongrund – und das über hundert Mal. Daraus entstanden seine Weinporträts, Kunstwerke, mit denen er, der Weinfreund und Kunstliebende, Gleichgesinnten einen anderen Weg zum Kulturgut Wein eröffnen will. Ein Aktion für mehr Aufmerksamkeit? «Nein», gibt Trattner dezidiert zur Antwort und holt aus: «Das ist kein PR-Gag, sondern ein ernster Zugang zu einer alltagskritischen Auseinandersetzung, also eine sozialpolitische Arbeit. Die Monochromie der Farben in Kombination mit dem gesellschaftskritischen Ansatz erfüllen die Grundlagen zu einem Kunstprojekt.»

Fest steht: Sich durch Kunst dem Wein zu nähern ist ein spannendes und neuartiges Projekt. Losgelöst von Regionen, Etiketten und grossen Winzernamen, lässt sich der Betrachter von einem Bild inspirieren, versucht sich dann eigene Vorstellungen vom dazugehörigen Wein zu machen und gibt sich nun, ganz Weinliebhaber und

Geniesser, dem eigenen Empfinden hin.

Diese Art des Degustierens stellt sich als höchst anspruchsvoll heraus. Zuweilen vereinnahmt ein Bild besonderer Weinfarbe den Betrachter, hinterlässt Spuren fern des Weins: Mondlandschaften etwa, die undefinierbare Weiten öffnen, Tiefseeriffe von dichter Farbintensität oder lichte, helle Blumenfelder.

Wie im Auge, so im Gaumen

Das eigenwillige Kunstprojekt lässt tausend Möglichkeiten zu. Zarte altrosa- und pudelfarbene Wolken in verschiedenen Schattierungen verlieren sich bei Nummer 85 im Hintergrund. Der Wein entpuppt sich später als die «Nr. 2» von Hans-Ulrich Kesselring aus Ottoberg. Wie dunkle Gewitterwolken schweben in pflaumenfarbener Umrandung auberginegeschwärmte, mit lichtem Inhalt gefüllte Seifenblasen

«Sich auf diese Weise mit Wein auseinanderzusetzen macht Spass.»

Winzer Kurt Huwiler

in Tafel 86 über die Szene. «Lune bleue» des Ligerzer Biowinzers Bruno Martin steckt dahinter. Auf dem dritten Bild verliert sich liches Ocker in einem unendlichen Meer von muschelähnlichen Formen, während sich auf Bild Nummer 96 zarte Schleiertöne in fast transparentem Sand auflösen.

Nase und Gaumen offenbaren alsdann eine überraschende Entdeckung: Die hellen klaren



Weinkünstler Josef Trattner am Werk: Mit Wein als Farbe schuf er über hundert Bilder.

Bilder: almi

Weissweibilder entsprechen eher säurehaltigeren Sommerweinen, stärker zeichnende in Ockertönen mündende Werke deuten auf komplexere Weine mit reichem Körper und vielfach schönen Süssanteilen hin. Die dunklen Rotweinwerke entpuppen sich als körperreiche, harmonische Gewächse, wie sie aus einem Merlot, Diolinoir oder Regent gewonnen werden. Das Auge sieht tatsächlich, was der Gaumen später fühlt.

Die anwesenden Winzer sind begeistert von den Werken des Künstlers – so auch Kurt Huwiler, der im luzernischen Aesch am Hallwilersee mit seiner Familie einen 115 Aren grossen Rebbaubetrieb bewirtschaftet. Gleich drei Huwiler-Weine sind in Bild und Flasche in die Aktion «WeinFarben Schweiz» eingeflossen. «Sich auf diese Weise

mit Wein, Winzer und Publikum auseinanderzusetzen macht Spass», freut sich Huwiler mit seiner Frau Verena über den gelungenen Anlass in der Kornschütte Luzern.

Glitzernder Weinstein

Auch Toni Ottiger vom Weingut Rosenau in Kastanienbaum beteiligt sich aktiv am Kunstprojekt und ist mit Frau und Tochter Leonie angereist. Die Neunjährige nimmt den recht starken Weingeruch der Bilder schon beim Eingang zur Ausstellung wahr. Die vielen Farbtönen der einzelnen nebeneinander hängenden Werke und das Glitzern des Weinstein, das zuweilen bei entsprechendem Lichteinfall aufblitzt, gefallen ihr besonders gut. «Nicht unbedingt das einzelne Werk, eher die Gesamtheit der Bilder macht das

Kunstwerk und somit das künstlerische Erlebnis aus», resümiert ihre Mutter die Ausstellung.

Diese Wahrnehmungen freuen Josef Trattner, denn die Grundlage seines Schaffens ist die Auseinandersetzung der Menschen mit ihrem Alltag: «Sie beflügeln mich und geben mir den Inhalt zu meiner Kunst.» Als Nonkonformist geht der 53-Jährige immer wieder unkonventionelle Wege. Er versteht es, dem Betrachter neue Erlebniswelten zu öffnen. So auch mit der Ausstellung von über hundert Bildern, in denen, wie er sagt, «die Farbe des Weins ihre eigene Sprache spricht».

ANGELA KREIS-MUZZULINI

«WeinFarben Schweiz»: Samstag, 31. Mai, 16–20 Uhr, Restaurant Lötschberg, Zeughausgasse Bern, etliche Winzer sind vor Ort. www.weinfarbenrot.at



Rundes Wunder

Der Ruf der Erbse ist nicht gut: Entweder erinnert sie als Suppe verarbeitet an Spital oder Altersheim, oder sie wird wie bei Aschenputtel mit bösen Stiefmüttern assoziiert. Zu Unrecht – zumindest heutzutage. Denn die Zeiten, als die Erbse als eiweisshaltige Hülsenfrucht als das Fleisch der Armen galt, sind längst vorbei.



Arno Abächerli, 38
Auberge de la Croix Blanche, Villarepos.

Frische grüne Gartenerbsen kosten bis zu 35 Franken das Kilo. Für verwöhnte Geschmacksnerven lohnt sich die Investition aber alleweil, denn der Unterschied zu Konserven oder Tiefkühlprodukten ist gewaltig. Butterart und giftgrün liegen frische Erbsen als rundes Wunder im Teller. Die einfachste und traditionellste Zubereitungsart ist Blanchieren und anschliessendes Glasieren. Das heisst: Erst fünf Minuten in viel Wasser kochen und dann mit Butter nochmals kurz zurück aufs Feuers stellen. Werden die



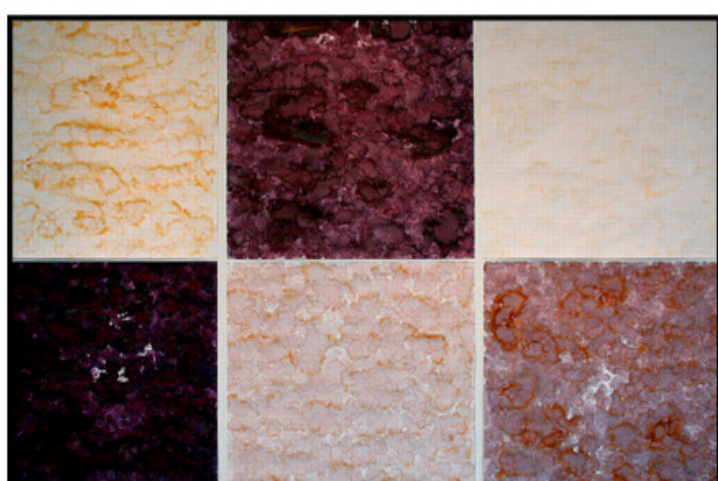
Frische Gartenerbsen sind heutzutage eine Delikatesse.

Erbsen zwischen diesen beiden Kochgängen mit kaltem Wasser abgeschreckt, behalten sie zudem ihre Farbe. Wer allerdings frische Erbsen kaufen will, muss sie erst suchen. Am ehesten findet man sie im Mai und Juni auf dem Markt oder direkt beim Bauern. Neben der Zeit für die Suche braucht es auch Musse zum Öffnen der Schoten – oder viele flinke Kinderhände.

AUFGEZEICHNET:
ANDREA FREIERMUTH



In der Artikelerie «Kochschule» stellen Mitglieder von Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Produkte aus ihrer Küche vor. Lesen Sie die gesammelten Beiträge unter www.espace.ch/kochschule.



WeinFarben: Traminer (o. l.), Gioia (o. M.), Grauburgunder (o. r.), Seftiger Versus (u. l.), Oeil de Perdrix (u. M.), Pinot nero (u. r.).